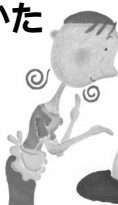
SHARP®

わが家は
自慢のふっくらごはん
ちょっとした心掛け、ほんの少しの愛情で
ごはんはずっとおいしくなります。
詳しくは7ページをお読みください。

もくじ

ページ

お使いになる前に

使いかた

活用ガイド

SHINMAI　KOMAI

困ったときは

取扱説明書
ジャー炊飯器

家庭用　形名　KS-H53（ケイ エス - エイチ）

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
またご使用の前には、「安全上のご注意」をよくお読みください。

安全上のご注意

●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
●お読みになったあとは、いつでも見られるところに必ず保管してください。

絵表示について

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな絵表示をしています。その表示を無視して誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠警告	人が死亡または重傷を負う恐れがある内容を示しています。
⚠注意	人がけがをしたり財産に損害を受ける恐れがある内容を示しています。

絵表示の意味

△ 記号は、気をつける必要があることを表しています。
⃠ 記号は、してはいけないことを表しています。
● 記号は、しなければいけないことを表しています。

⚠ 警告

●改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

火災、感電、けがの原因となります。修理はお買いあげの販売店、またはもよりのシャープお客様ご相談窓口にご相談ください。

分解禁止

●定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施

●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁　止

●差込プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。

感電・ショート・発煙・発火の恐れがあります。

必ず実施

●交流100V以外では使用しない。

火災・感電の原因となります。

禁　止

●差込プラグは、刃および刃の取り付け面にほこりが付着してる場合は、よく拭く。

火災の原因になります。

必ず実施

●ぬれた手で差込プラグを抜き差ししない。

感電やけがをする恐れがあります。

ぬれ手禁止

●水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。

水ぬれ禁止

●コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因となります。

禁　止

●コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。

コードが破損し、火災・感電の原因となります。

禁　止

●吸排気口やすき間にピンや針金など、異物を入れない。

感電や異常動作してけがをすることがあります。

禁　止

⚠ 注意

●水のかかるところや、火気の近くでは使用しない。
感電や漏電の原因になります。

●蒸気口に手を触れない。
やけどをすることがあります。
特に、乳幼児にはさわらせないよう注意してください。

●不安定な場所や熱に弱い敷物（じゅうたん・ビニールシートなど）の上では使用しない。
火災の原因となります。

●使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない。
やけどの原因となります。

●壁や家具の近くで使わない。またキャビネットのような蒸気のこもりやすい所で炊飯しない。
蒸気または熱で壁や家具を傷めたり、変色、変形の原因となります。

●差込プラグを抜くときは、コードを持たずにかならず先端の差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火することがあります。

●専用の内なべ以外は使用しない。
過熱・異常作動の原因になります。

●コードを巻取るときは差込プラグを持っておこなう。
コードがあたって、けがをすることがあります。

●本体を持ち運ぶときは、ボタンに触れない。
ふたが開いてけがややけどをすることがあります。

●お手入れは冷えてからおこなう。
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

●内なべのもちてで本体を持ち運ばない。ふたを閉め、本体ハンドルを持つ。
けがややけどの原因になります。

●使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用上のご注意

1 次のような状態で炊飯をしないでください。
◎米粒などの異物がついたまま
※熱板　※温度センサー　※内なべの外側
うまく炊けなかったり、故障の原因となります。
◎ふきんなどを蒸気口にかけたまま
変形・変色や故障の原因となります。
◎内なべが水平に入っていない

2 次のような保温はしないでください。
◎おかゆ（のり状になる）
◎冷めているごはん（腐敗の恐れ）
◎調味料が入っているごはん（腐敗の恐れ）
◎12時間以上の保温
◎しゃもじを入れたまま

3 アルカリ度の強い水で炊飯すると、ベトついたり黄変することがあります。

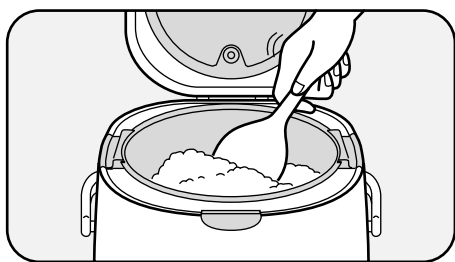
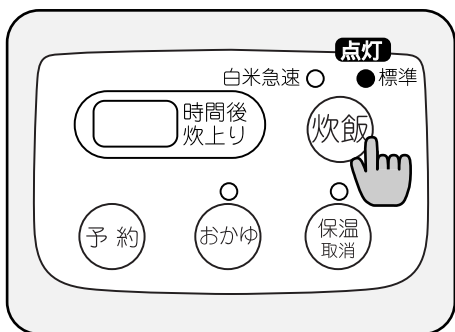
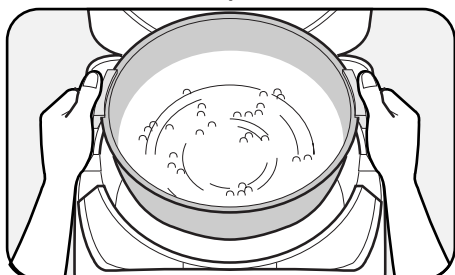
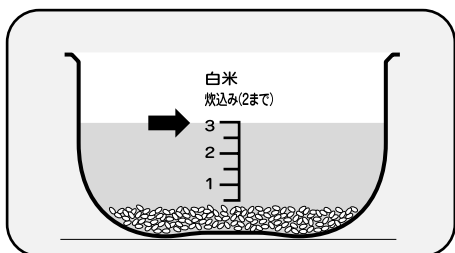
4 内なべのフッ素被膜を痛めないために、次のことをお守りください。
◎付属のしゃもじ以外のものは使わない
◎食器類を入れない
◎酢を入れない
◎調味料を使ったらすぐ洗う

5 内なべは使っているうちに色むらができることがありますが、衛生上は影響ありません。
安心してお使いください。

6 外ぶたはボタンを押さえながら先端部を持って開けてください。☞8ページ
無理な開けかたは、蒸気でのやけどの恐れや故障の原因となります。

ごはんの炊きかた

内なべで直接洗えます。また、米の量は計量カップを使って正確に！

例 3カップの白米を炊くとき

米を洗い

❶ 水加減をする

- 水位線は、炊くメニュー（おかゆ）や量に合わせて、お選びください。
- 水加減したあと、米は**水平**にならしてください。

❷ 内なべを入れる

- 内なべは、持ち手を本体の凹部に合わせて**水平**になるよう正しく入れます。
- ふたは、確実に閉めます。

❸ 炊飯 を押す

点灯
白米急速 ○　● 標準
時間後炊上り
炊飯
予約
おかゆ
保温 取消

- **白米急速で炊くとき**
  炊飯 をもう一度押す。
  10秒以内であれば、炊飯 を押すごとに「標準」と「白米急速」を繰り返し、選択できます。
- **おかゆを炊くとき** ☞6ページ
  ❷の手順のあと、おかゆ を押す。
  炊飯 を押す必要は、ありません。

炊き上がれば

❹ ほぐす

- 炊き上がると（むらし終わり）保温ランプが点灯します。

ご使用後は…
取消 を押し、差込プラグを抜く。

あら簡単！
炊飯 を押すだけなのね。

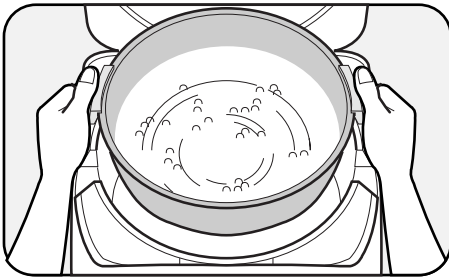
使用上のご注意	◎内なべを本体に入れる前に、熱板や内なべの外側の異物や水滴などはふき取ってください。熱が伝わらずうまく炊けなかったり、故障の原因となります。 ◎「白米急速」炊飯では、少しおこげができたり、かたくなることがあります。また、白米以外は炊かないでください。

メ　モ

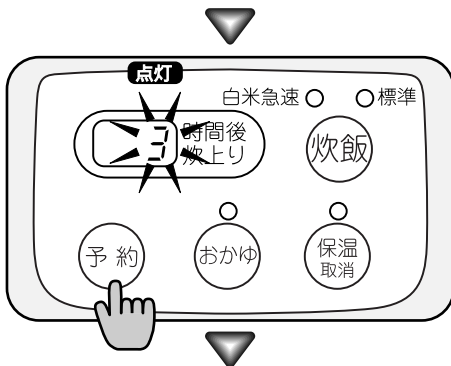
- 炊飯 を押すと、吸水から炊飯、むらし、保温まで自動的におこないます。従って、吸水、むらしの必要はありません。
- お使い始めはプラスチックの臭いがすることがありますが異常ではありません。

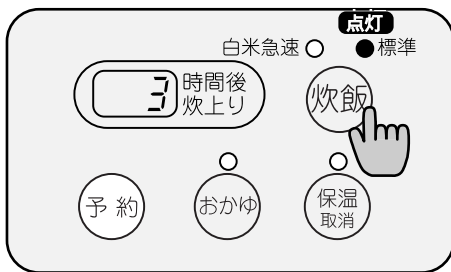
予約炊飯のしかた

例 白米を3時間後に炊き上げるとき

晩ごはんまであと3時間だな。
予約を3回押して**3**、
炊飯を押して準備OKね。

米を洗い、水加減をして

❶ 内なべを入れる

- 内なべは、持ち手を本体の凹部に合わせて**水平**になるよう正しく入れます。

❷ 予約を押して炊き上がりまでの時間を合わせる

- 予約を押すごとに、1時間ずつ12時間まで設定できます。
- 押し続けると、早送りできます。

❸ 炊飯を押す

- …これで予約ができました。
- 時間の経過につれ、炊き上がりまでの時間は変化します。

- **おかゆを炊くとき** ☞ 6ページ
  ❷の手順のあと、おかゆを押す。
  炊飯を 押す必要は、ありません。

使用上のご注意	◎具や調味料が入るメニューは予約炊飯しないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。

メ　モ

- 操作を間違えた場合は取消を押してやり直してください。
- 炊き上がり迄の時間を1時間にすると、すぐに炊飯を始めます。

お料理ノート

具や調味料を入れるときのチェックポイント

1 炊飯できる米の量は、メニューによって異なりますので、ご注意ください。（☞裏表紙）

2 具の量は米の質量(重さ)の30～50%が適当です。

3 調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかきまぜてください。
調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。

4 具は小さめに切り、米の上にのせ、米と混ぜないでください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

5 全がゆに比べて5分がゆの方が重湯が多くやわらかい炊き上がりになります。各水位目盛に合わせてください。

6 おかゆを炊くとき、塩は炊き上がってから加えてください。炊飯時に加えると塩が沈殿し、うまく炊けないことがあります

五目ごはん

水位目盛

炊飯時間

炊飯できる米の量

材　料 (2～3人分)

- 白米 ………… 2カップ
- ごぼう ………… 20g
- 干ししいたけ ………… 2枚
- 油あげ ………… 1/3枚
- こんにゃく ………… 20g
- にんじん ………… 20g
- とりもも肉 ………… 40g
- 調味料
  - 薄口しょうゆ … 大さじ1
  - 酒 ………… 大さじ1
  - 塩 ………… 小さじ1/2
- だし汁(目安) …… 約470mL

作りかた

準備

① 米を洗う。
② ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
③ もどして石づきを取った干ししいたけ・熱湯で油抜きした油あげ・湯通ししたこんにゃくは、それぞれ細切りにする。
④ にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。

炊飯

⑤ 内なべに米と調味料を入れ［炊込み］の水位目盛「2」までだし汁を入れて混ぜ、②③④を米の上にのせる。
⑥ ［炊飯］を押す。

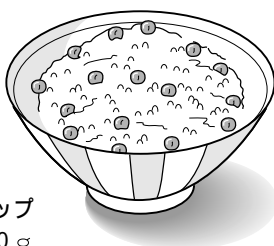
仕上げ

⑦ 炊き上がれば、ほぐす。

豆ごはん

水位目盛

炊飯時間

炊飯できる米の量

材　料 (3人分)

- 白米 ………… 2カップ
- むきえんどう ………… 100g
- 塩 ………… 小さじ2/3

作りかた

準備

① 米を洗う。
② えんどうは塩水で洗って水気をきる。

炊飯

③ 内なべに米と塩を入れ［炊込み］の水位目盛「2」まで水を入れて混ぜ、②をのせる。
④ ［炊飯］を押す。

仕上げ

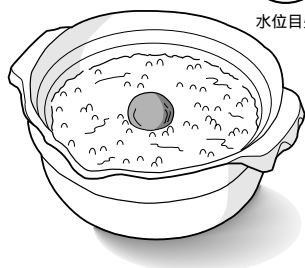
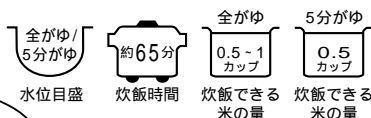
⑤ 炊き上がれば、ほぐす。

おかゆ

水位目盛

炊飯時間

全がゆ
炊飯できる米の量

5分がゆ
0.5
カップ
炊飯できる米の量

材　料 (3人分)

- 白米 ………… 0.5カップ
- 塩 ………… 少量
- 梅干し ………… 適量

作りかた

準備

① 米を洗う。

炊飯

② 内なべに米を入れ［全がゆ/5分がゆ］の水位目盛「0.5」まで水を入れる。
③ ［おかゆ］を押す。

仕上げ

④ 炊き上がれば、軽く混ぜ器に盛り、塩・梅干しなどを加える。

ごはんをもっとおいしく

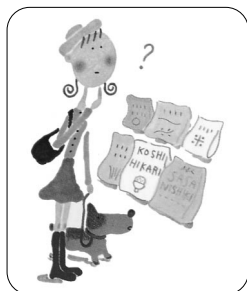
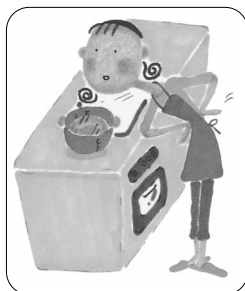
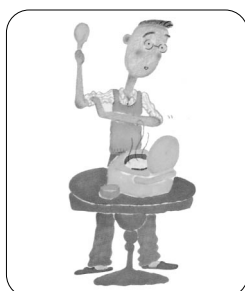
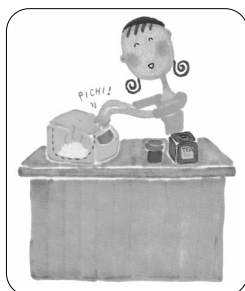
**おいしいごはんは炊飯器にまかせきり…となっていませんか。
あなたのちょっとした心掛け、そしてほんの少しの愛情で
いつもよりずっとおいしいごはんが頂けます。**

良い米の条件
①精米日が新しい。
②大きさがそろっている。
③表面の縦筋が浅い。

米の味は変化する
日が経つにつれ、味は落ちます。
（とくに梅雨を越すころ急激に落ちます。）

風通しの良い所に保存
湿っぽくて、温かい場所は避けます。また、虫の予防にタカのツメを入れるとよいでしょう。

付属の計量カップで
米は計量米びつではなく、付属の計量カップで計ります。(1カップ＝約180mL)

手早く澄むまで洗う
米の洗いかたでごはんの味は大きく変わります。
米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。

米の種類や好みで水加減
水位線を目安に、平らな所でおこないます。
ただし水量を0.5目盛以上多くしすぎると吹きこぼれることがあります。

30分以内にほぐす
炊き上がったら、できるだけ早くほぐします。
余分な水蒸気が逃げ、ふっくらと仕上がります。

保温中も時々ほぐす
時々ほぐします。少量の時はなべ肌から離し、中央に盛るとよいでしょう。

残ったら冷凍庫へ
残ってしまったら長時間（12時間以上）保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。
必要なときにレンジで温めましょう。

使ったらすぐお手入れ
汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因となります。

お手入れのしかた

**毎日、私たちのおなかを満足させてくれる炊飯器。
感謝の気持ちとちょっとした思いやりで、
長い間いきいき大活躍！**

⚠注意
お手入れは必ず差込プラグを抜き、冷えてから行う。
ベンジン、シンナー、磨き粉、金属たわしなどは使わないでください。

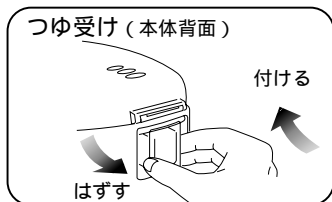
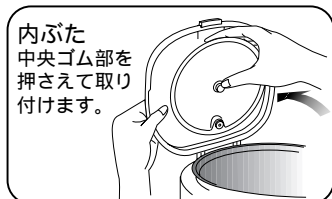
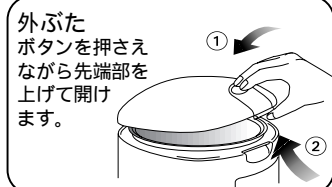
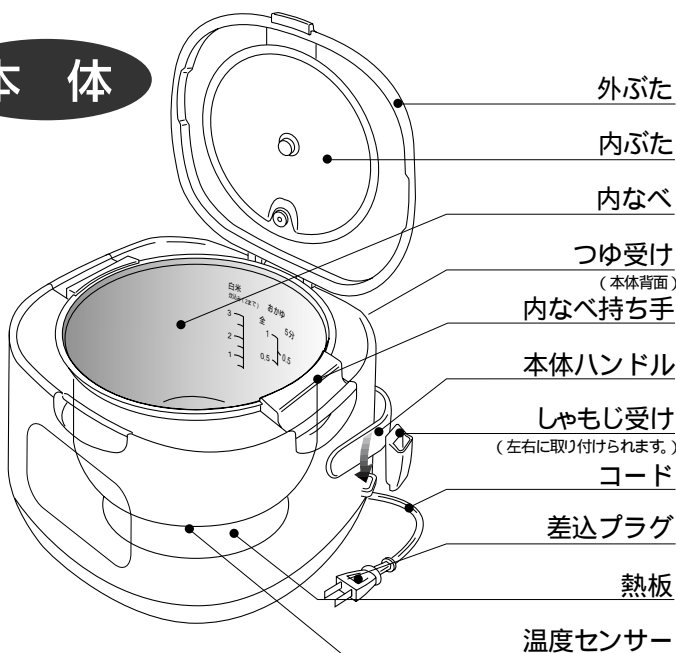
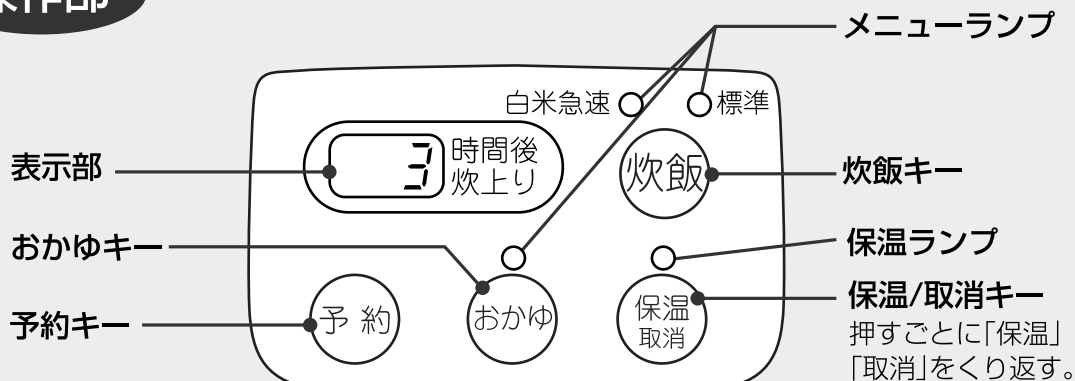
■毎日のお手入れ

外ぶた	固くしぼったふきんで拭く
内なべ／内ぶた	台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う
つゆ受け	取り外して流水で洗う

■汚れていたら

本体	固くしぼったふきんで拭く
差込プラグ/コード	
熱板	固くしぼったふきんで拭く 異物がどうしても取れないときはサンドペーパー(600番前後)でみがく
温度センサー	
しゃもじ受け	台所用合成洗剤（中性）とスポンジで洗う

本　体

操作部

故障かな？と思ったら

こんなとき ＼ お調べいただくこと		計量米びつではなく付属の計量カップを使いましたか	洗米は充分しましたか	水位合わせは目盛を目安に水平な場所でしましたか	アルカリ度の強い水を使っていませんか	ふたはきちんと閉まっていますか 内ぶたは正しくついていますか	蒸気口・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物がついていませんか	炊き上がってから30分以内にほぐしましたか	保温を12時間以上していませんか	冷めたごはんを保温しませんでしたか 差込プラグを抜きませんでしたか
参照ページ		4.7	7	4.7	3	8	4.8	4.7	7	3
炊飯中	ふきこぼれる	●	●	●		●	●			
	蒸気口以外から蒸気がもれる					●	●			
	次のような音がする	● カチカチ…マイコンが火力を調整しているためで正常です。 ● ジュッジュッ…内なべ外側の水滴をふき取ってください。								
炊き上がり時	かたい・シンがある 生煮えになる・やわらかい	●		●	●	●	●			
	こげる		●	●			●			
保温中	乾燥する					●	●		●	
	べとつく	●		●	●	●	●	●	●	●
	ふたの内側に多量のつゆがつく					●	●	●	●	●
	変色する		●		●	●	●	●	●	●
	におう		●			●	●	●	●	●

こんなとき	お調べいただくこと
予約時間に炊けない	**予約** を押したあと、**炊飯** を押しましたか。
停電になった	停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。
表示部に英数字が交互に点滅する	**取消** を押して表示が消えないときは「異常があった」お知らせです。販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス

保証書(一体)

●保証期間はお買いあげの日から1年間です。保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の最低保有期間

●ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。
この期間は、通商産業省の指導によるものです。
●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

●修理に関するご相談ならびにご不明な点はお買いあげの販売店、またはもよりのシャープお客様ご相談窓口(☞10ページ)にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは　持込修理

● 「故障かな？と思ったら」(☞9ページ)を調べてください。それでも異常があるときは、使用をやめて必ず差込プラグを抜いてから、お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証期間中

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には､ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は､技術料･部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ

お買いあげ日	販売店名
年　　月　　日	電話（　　　）　　　-

愛情点検

長期ご使用の場合は商品の点検を!
こんな症状はありませんか？

● キーを押しても作動しないときがある。
● コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
● 本体が変形している。
● 熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
● その他の異常や故障がある。

上記のような症状のときは使用をやめて､故障や事故防止のため､必ず販売店に点検を依頼してください。
なお､上記症状がなくても､お買いあげ後3～4年程度たちましたら安全のため点検をおすすめします｡(有料)

お客様ご相談窓口一覧表

● 修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は…
まず、お買いあげの販売店へお申し付けください

● 転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理のご相談は………修理ご相談窓口へ

(注)＊印の窓口は「持ち込み修理および部品購入」のご相談窓口です。なお、この地域の出張修理はCSセンターにご相談ください。

- その他のお問い合わせは････一般ご相談窓口へ

修理ご相談窓口

シャープエンジニアリング株式会社

北海道地区

北海道	CSセンター	(011) 641-4690	
	＊札　幌	(011) 641-4685	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
	北　見	(0157) 36-4649	北見市三輪435
	帯　広	(0155) 21-6925	帯広市西8条南3-17
	苫小牧	(0144) 34-7740	苫小牧市本町2-6-10
	室　蘭	(0143) 45-4649	室蘭市中島町1-9
	釧　路	(0154) 25-4649	釧路市光陽町8-13
	旭　川	(0166) 25-4649	旭川市一条通4-左10
	函　館	(0138) 51-4649	函館市五稜郭町31-17

東北地区

青森県	青　森	(0177) 38-0281	青森市妙見3-3-4
	弘　前	(0172) 27-4649	弘前市豊田3-5-1
	八　戸	(0178) 44-4649	八戸市小中野2-8-16
秋田県	秋　田	(018) 863-4649	秋田市川尻町大川反170-56
	横　手	(0182) 33-4649	横手市横手町六の口5
岩手県	岩　手	(019) 638-6087	紫波郡矢巾町流通センター南3-1-1
	釜　石	(0193) 23-4649	釜石市上中島町4-6-43
宮城県	CSセンター	(022) 288-9250	
	＊宮　城	(022) 288-9142	仙台市若林区卸町東3-1-27
	＊古　川	(0229) 22-6840	古川市古川青塚114
山形県	山　形	(023) 631-4649	山形市飯田2-7-43
	酒　田	(0234) 24-4649	酒田市大町19-5
福島県	福　島	(024) 945-4649	郡山市安積町荒井方八丁33-1
	会津若松	(0242) 25-4649	会津若松市山見町41-2
	いわき	(0246) 28-4649	いわき市自由ケ丘37-10

関東地区

県	拠点	電話番号	所在地
新潟県	CSセンター	(025) 285-1513	
	＊新　潟	(025) 285-3663	新潟市上所中1-7-21
	＊長　岡	(0258) 23-1819	長岡市摂田屋町崩2600
栃木県	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊栃　木	(028) 637-1179	宇都宮市不動前4-2-41
	＊小　山	(0282) 62-5466	下都賀郡藤岡町藤岡5201
群馬県	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊群　馬	(027) 252-4706	前橋市問屋町1-3-7
茨城県	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊茨　城	(029) 241-4930	水戸市千波町1963
	＊南茨城	(0298) 57-9130	つくば市栗原2857-9
埼玉県	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊埼玉中央	(048) 666-7987	大宮市宮原町2-107-2
	＊埼玉東	(0489) 78-7101	越谷市南荻島346-1
東京都	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊江　東	(03) 3626-4642	東京都墨田区石原2-12-3
	＊城　南	(03) 3776-2419	東京都大田区南馬込1-5-15
	＊城　北	(03) 3972-4195	東京都板橋区東新町1-33-11
	＊世田谷	(03) 3707-3345	東京都世田谷区用賀3-8-18
	＊田　端	(03) 5692-7765	東京都北区東田端2-13-17
	＊三多摩	(042) 586-6059	日野市日野台5-5-4
千葉県	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊千　葉	(043) 299-8840	千葉市美浜区中瀬1-9-2
	＊西千葉	(0473) 68-4766	松戸市稔台295-1
	＊東千葉	(0479) 79-1181	八日市場市高字東2779-4
	＊木更津	(0438) 37-7912	木更津市請西2-5-22
神奈川県	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊横　浜	(045) 753-4647	横浜市磯子区中原1-2-23
	＊湘　南	(0463) 54-4738	平塚市田村1381
	＊相模原	(0427) 59-4195	相模原市横山2-2-12
山梨県	CSセンター	(03) 5692-7722	
	＊山　梨	(055) 228-5375	甲府市富竹2-1-17

中部地区

県	拠点	電話番号	所在地
静岡県	CSセンター	(054) 285-9360	
	＊静　岡	(054) 285-9340	静岡市曲金6-8-44
	＊沼　津	(0559) 22-5249	沼津市宮前町11-4
	＊浜　松	(053) 463-4680	浜松市植松町1476-2
長野県	CSセンター	(026) 293-6612	
	＊松　本	(0263) 27-4694	松本市芳野8-14
	＊長　野	(026) 293-6262	長野市篠ノ井塩崎東田沢6877-1
愛知県	CSセンター	(052) 332-5880	
	＊名古屋	(052) 332-2623	名古屋市中川区山王3-5-5
	＊岡　崎	(0564) 24-2343	岡崎市柿田町1-21
	＊豊　橋	(0532) 53-4647	豊橋市下地町橋口17-1
岐阜県	CSセンター	(052) 332-5880	
	＊岐　阜	(058) 273-4969	岐阜市六条南3-12-9
	＊濃　飛	(0574) 26-4626	可児市土田下切3832-1
三重県	CSセンター	(052) 332-5880	
	＊三　重	(059) 232-6300	津市栗真町屋町蒲池328
富山県	CSセンター	(076) 269-1875	
	＊富　山	(076) 451-2459	富山市金泉寺71-1
石川県	CSセンター	(076) 269-1875	
	＊金　沢	(076) 249-2434	石川郡野々市町御経塚町1096-1
福井県	CSセンター	(076) 269-1875	
	＊福　井	(0776) 54-2459	福井市北四ツ居町625

近畿地区

県	拠点	電話番号	所在地
滋賀県	CSセンター	(06) 6795-2899	
	＊滋　賀	(077) 545-4692	大津市栗林町11-35
	＊彦　根	(0749) 24-4643	彦根市東沼波町133
京都府	CSセンター	(06) 6795-2899	
	＊京　都	(075) 672-2378	京都市南区上鳥羽菅田町48
	＊北近畿	(0773) 23-9151	福知山市末広町6-13
大阪府	CSセンター	(06) 6795-2800	
	＊大　阪	(06) 6643-5331	大阪市浪速区恵美須西1-2-9
	＊　堺	(0722) 45-4651	堺市老松町1-39
	＊大阪TC	(06) 6794-5611	大阪市平野区加美南3-7-19
	＊南大阪	(0724) 31-1950	貝塚市沢1215
	＊北大阪	(0726) 34-4519	茨木市鮎川5-15-3
兵庫県	CSセンター	(06) 6795-2899	
	＊兵　庫	(078) 791-1541	神戸市須磨区弥栄台3-15-2
	＊神　戸	(078) 453-4651	神戸市東灘区魚崎北町1-6-18
	＊阪　神	(06) 6421-4877	尼崎市猪名寺3-2-10
	＊姫　路	(0792) 66-1819	姫路市青山5-7-7
	＊豊　岡	(0796) 23-7515	豊岡市九日市上町下畑77-1
奈良県	CSセンター	(06) 6795-2899	
	＊奈　良	(0743) 53-6693	大和郡山市美濃庄町492
	＊奈良南	(0745) 65-1492	御所市茅原4-3
和歌山県	CSセンター	(06) 6795-2899	
	＊和歌山	(073) 445-4615	和歌山市西小二里2-4-91
	＊南　紀	(0739) 25-3121	田辺市稲成町441-1

中国地区

県	拠点	電話番号	所在地
鳥取県	鳥　取	(0857) 27-8831	鳥取市青葉町2-204
岡山県	CSセンター	(086) 292-1707	
	＊岡　山	(086) 292-1709	都窪郡早島町矢尾828
島根県	CSセンター	(0852) 24-4811	
	＊松　江	(0852) 24-4810	松江市西津田3-1-10
広島県	CSセンター	(082) 874-8071	
	＊広　島	(082) 874-8149	広島市安佐南区西原2-13-4
	CSセンター	(0824) 28-7448	
	＊東広島	(0824) 28-7490	東広島市八本松東4-3-30
	CSセンター	(0849) 51-7644	
	＊福　山	(0849) 51-7654	福山市津之郷町津之郷上開地
山口県	CSセンター	(083) 972-0870	
	＊山　口	(083) 972-0891	吉敷郡小郡町若草町4-12
	＊東山口	(0833) 44-0923	下松市西豊井173-1

四国地区

県	拠点	電話番号	所在地
香川県	CSセンター	(087) 823-5513	
	＊香　川	(087) 823-4901	高松市朝日町6-2-8
徳島県	CSセンター	(088) 625-4684	
	＊徳　島	(088) 625-4654	徳島市中常三島町3-11-14
愛媛県	CSセンター	(089) 971-4729	
	＊愛　媛	(089) 971-4563	松山市高岡町178-1
	＊南　予	(0895) 25-4722	宇和島市中沢町1-1-20
高知県	CSセンター	(0888) 82-4021	
	＊高　知	(0888) 82-4635	高知市高須960-1

九州地区

県	拠点	電話番号	所在地
福岡県	CSセンター	(092) 586-1122	
	＊福　岡	(092) 572-4652	福岡市博多区井相田2-12-1
	＊南福岡	(0942) 45-8211	久留米市御井旗崎3-7-14
	＊北九州	(093) 592-4677	北九州市小倉北区大手町6-12
佐賀県	CSセンター	(092) 586-1122	
	＊佐　賀	(0952) 24-9450	佐賀市鍋島町八戸五本松篭2043-2
長崎県	CSセンター	(095) 844-1870	
	＊長　崎	(0957) 52-3511	大村市古賀島町613-3
	佐世保	(0956) 32-6666	佐世保市白岳町107-5
大分県	CSセンター	(097) 552-9416	
	＊大　分	(097) 552-2313	大分市松原町3-5-3
熊本県	CSセンター	(096) 366-7070	
	＊熊　本	(096) 364-4777	熊本市新屋敷3-15-17
	天　草	(0969) 23-8711	本渡市港町19-3
宮崎県	CSセンター	(0985) 31-1823	
	＊宮　崎	(0985) 31-1832	宮崎市原町4-12
	延　岡	(0982) 34-5735	延岡市浜砂2-17-10
	＊都　城	(0986) 52-1311	北諸県郡三股町蓼池624-1
鹿児島県	CSセンター	(099) 253-0250	
	＊鹿児島	(099) 253-4600	鹿児島市鴨池新町12-1

沖縄シャープ電機株式会社

沖縄地区

県	拠点	電話番号	所在地
沖縄県	那　覇	(098) 861-0866	那覇市曙2-10-1
	先　島	(09807) 3-3603	平良市下里1178-5
鹿児島県	奄　美	(0997) 53-4777	名瀬市塩浜町8-1

一般ご相談窓口

シャープ株式会社

相談室	電話番号	所在地
東日本相談室	(043) 297-4649	千葉市美浜区中瀬1-9-2
	FAX (043) 299-8280	
西日本相談室	(06) 6621-4649	大阪市平野区加美南4-3-41
	FAX (06) 6792-5993	

シャープエンジニアリング株式会社

相談室	電話番号	所在地
北海道支店消費者相談室	(011) 642-4649	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北支店消費者相談室	(022) 288-9147	仙台市若林区卸町東3-1-27
首都圏支店消費者相談室	(03) 3893-4649	東京都北区東田端2-13-17
中部支店消費者相談室	(052) 332-4649	名古屋市中川区山王3-5-5
近畿支店消費者相談室	(06) 6794-7041	大阪市平野区加美南3-7-19
中国支店消費者相談室	(082) 874-4649	広島市安佐南区西原2-13-4
四国支店消費者相談室	(087) 823-4901	高松市朝日町6-2-8
九州支店消費者相談室	(092) 572-4655	福岡市博多区井相田2-12-1

所在地・電話番号などは変わることがありますので、その節はご容赦願います。(0006)

仕様

形　　名	定格消費電力　W		炊飯容量（白米）L	外形寸法（約）mm			質　量（約）kg
	炊飯時	保温時		幅	奥行	高さ	
KS-H53	300	21	0.09～0.54	227	235	203	1.9

●定格電圧100V、50Hz、60Hz共用。
●差込プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、約１Wの電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。
●保温時の消費電力は、室温20℃での平均消費電力です。

付属品／しゃもじ・計量カップ（1カップ：約180mL）・しゃもじ受け・取扱説明書

炊飯できる米の量と炊き上がりまでの時間　時間は、米や具の種類、量、室温、水温、水加減、電圧で変わります。

形　名		白　米	白米急速	炊込み 胚芽米	おかゆ	
					全がゆ	5分がゆ
KS-H53	米量（カップ）	0.5～3		0.5～2	0.5～1	0.5
	時間（分）	45～53	22～42	45～56	65	65

（条件：電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減標準での目安の時間です。）

お客様へ

ご不明な点や修理に関するご相談は

● **お買いあげの販売店**または10～11ページ記載のもよりの**ご相談窓口**にお問い合わせください。

シャープ株式会社

本　　社　〒545-8522　大阪市阿倍野区長池町22番22号
電　　話　大阪（06）6621-1221(大代表)
電化システム事業本部　〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号
電　　話　大阪（06）6791-7301(大代表)

PRINTED IN China
TINSJA103KRRZ　0KA Ⓒ ①

KS-H53